

Descrição

O VI - FINI é um clarificante complexo composto por leveduras inactivadas, quitosano de *Aspergillus niger* e ácidos orgânicos (cítrico E330, L(-) ascórbico E300 e L(+) láctico E270), especialmente adaptado para utilização em tintos. É livre de alergéneos e de ingredientes de origem animal.

Características

Organolépticas

ASPECTO pó

COR beje

AROMA característico

EMBALAGEM

Sacos de 1kg.

CONSERVAÇÃO

Em embalagem original, sem abrir num local seco, fresco e bem ventilado.

Depois de aberta a embalagem, selar bem e manter como acima indicado. Utilizar rapidamente.

Propriedades

Proteínas obtidas a partir da lise de células de *Saccharomyces cerevisiae*, possuem uma boa capacidade clarificante, reduzem a adstringência e melhoram as características organolépticas do vinho.

O quitosano potencia a acção quelante e clarificante.

Aplicações

- Vinhos tintos jovens - reduz a adstringência, o amargor e elimina matéria corante instável.
- Vinhos destinados a estágio de afinamento - melhora a limpidez, reduz a secura, o amargor e potencia sensação de doçura.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO DELEGADO(UE)N°2019/934.

O fabricante certifica que o produto é ISENTO DE ALERGÉNEOS e adequado para produção de vinhos para mercados vegetarianos e veganos.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.